

Báti Anikó

Cserépfalu és a táplálkozáskultúra-kutatás közelmúltja

A médiában, a könyvkiadás terén a táplálkozás ma az egyik legkedveltebb téma a bemutatkozásra, mások megismertetésére.¹ Egész estés műsorok sorozatain keresztül követhetjük végig, hogy ki hogyan készít el egy-egy ételsort. Önálló tévécsatornán, egész nap főzési tanácsokat sugároznak, egyes nemzetek konyháit mutatják be ételeiken keresztül. Különböző előképzettségű szerzők tollaiból látnak napvilágot receptkönyvek a gyermekek táplálásától kezdve a hangsúlyozottan magyar, illetve nemzetközi konyha remekeiig. A nőknek szánt sajtótermékek szinte mindegyike közöl recepteket, az egészséges életmódról szóló tanácsokkal kiegészítve.

Az egész ország területén az 1990-es évektől egyre népszerűbbek az új közösségi ünnepek, a falunapok, illetve a különböző fesztiválok, nosztalgiával fordulnak a falusi konyhák felé. Ezeknek az alkalmaknak fontos eseménye az ételkészítés, a közös étkezés. A millennium idején számos település megjelentette a saját monográfiáját, melyekben többnyire az étkezési szokások is teret kaptak.

A táplálkozásról tehát ma nagyon népszerű írni, beszélni, kedvelt téma. Széles érdeklődésre tarthat számot mind az átlag olvasó, mind a szakmai körökben. Ezt a fajta nyitottságot, nyilvánosságot, figyelmet ki kell használnunk néprajzusként, táplálkozáskutatóként is.

A táplálkozáskultúra kutatás hazai eredményei európai jelentőségűek, de még vannak elvégzendő feladatok: csak hogy néhány példát említsek: a közelmúlt és a jelen változásainak dokumentálása, a vizsgálatok kiterjesztése minden társadalmi rétegre, a táji tagolódás körvonalazása .

A táplálkozáskultúra kutatástörténetében többször előkerült a jelenkutatás módszere. A századfordulón az Ethnographia és a Néprajzi Értesítő cikkei a paraszti konyha mindennapi életét írják le, ügyelve a változásokra is. Ezeknek az empirikus vizsgálatoknak azonban nem volt elméleti háttérük és kidolgozott stratégiájuk sem; estlegesek voltak. Kiemelkedő, példaadó munka **Kardos Lászlónak** az Őrség táplálkozását bemutató könyve.² Az ételek elkészítését, fogyasztását, tartósítását a gazdálkodás és a társadalmi viszonyok jelen idejű

¹ A tanulmány **Báti Anikó: Régi és új elemek a cserépfalui konyhán, Budapest, 2008.** a Magyar Néprajzi Társaság Anyagi Kultúra szakosztály 2009. 03. 18-án tartott könyvbemutatóján elhangzott előadás átirata.

² KARDOS László: *Az Őrség népi táplálkozása.* Budapest, 1943

leírásával együtt tárgyalja, kiemelve az eltelt száz év változásait, és mindezt a környező települések táplálkozásával összevetve.

1950-ben jelent meg **Morvay Judit** cikke,³ melyben három észak-magyarországi község ünnepi étkezéseinek egészét hasonlította össze, három időszámban, a XIX. század végétől saját jelenéig, a gazdasági, társadalmi rétegződést is figyelembe véve. A kijelölt időszakon belül táblázattal szemlélteti egy új étel megjelenését vagy egy régi étel eltűnését az egyes községekben. Az étrend változásainak, az innovációnak az alapja szerinte mindig a gazdálkodás és az ételkészítés technikájának fejlődése.

Fél Edit és Hofer Tamás Átányról szóló kötetei rövid időre visszatekintve írják le a gazdálkodását, társadalmát, életmódját és csak utalnak a jelen helyzetre. A táplálkozás fejezetben is tükröződnek ezek a szempontok. Nem szólnak azonban az adatgyűjtés idején zajló politikai, társadalmi változásokról. Nagyon nagy jelentősége van munkájukban az interjúk mellett a gyűjtő személyes megfigyeléseinek. Az étkezésekhez, az ételekhez, stb. kapcsolódó érzelmeket, gondolatokat is rögzítették, emberivé, életszerűvé, egyedivé téve a részletes leírásokat. Egyenlő hangsúlyt fektettek mind a táplálkozás tárgyi kultúrájára, az étkezésekre, mind az ünnepi és a hétköznapi ételkészítés technikájára, az ételekre és azok elfogyasztására is.

A táplálkozáskultúra eszközkészletének átalakulását is bemutatja **Szarvas Zsuzsa** több település (Szeremle, Alsó- és Felsőpáhok) vizsgálata nyomán, új, a mai forrásokhoz igazított, kvantitatív módszer segítségével,⁴ Fél Edit és Hofer Tamás munkái nyomán, utalva a tárgyak mai sorsára is. A gazdaság, a társadalom, az életmód változásának hatását dokumentálja a tárgyak szempontjából az adatközlők emlékezetével elérhető időponttól napjainkig: a háztartásba bekerülés módját, idejét, a tárgy funkcióját, elhelyezését és ezek módosulásait írja le.

Paládi-Kovács Attila munkássága nyomán a barkók étkezési szokásain, ételein túl körvonalazódnak az északi táplálkozási táj sajátosságai, a Felföldön, és azon belül fellelhető kistáji jellegzetességek. Ezen belül Cserépfalu is egy vizsgálati pont lett, a kutatást pedig többek között saját falumban, Rózsaszentmártonban szeretném folytatni.

³ MORVAY Judit, Sz.: Az ünnepi táplálkozás a Boldva völgyében. *Ethnographia* 1950, LXI. 148-171.

⁴ SZARVAS Zsuzsa: A háztartás eszközkészletének átalakulása és az életmódváltozás összefüggései Szeremlén. In: *Cumania* 9., 1986: 293-337. *Tárgyak és életmód. Összefüggések a háztartások eszközkészletének alakulása és az életmódváltozás között.* Budapest. 1988, Életmód és Tradíció I. Családi hagyomány – egyéni szükséglet. Falusi háztartások tárgyai. In: Mohay Tamás (szerk.): *Közelítések.* Debrecen, 1992, 255-261.

A lokális és regionális monográfiák mindegyikében találunk táplálkozás fejezetet, amelyek a történeti módszert alkalmazzák. Többségük a 19-20. század első felére, a századfordulóra vonatkozó adatokat dolgoz fel. A táplálkozás teljes témakörének leírására törekednek, hangsúlyozva az ételeket, különösen a kenyérfeldolgozást, a disznóvágást, a tejfeldolgozást, az étkezések heti, éves rendjét,⁵ de nem dokumentálják a kenyérsütés, a tejfeldolgozás elhagyását, a disznótorok egyszerűsödését, az eszközváltást, a tartósítás megújulását, a bolti vásárlásra való áttérést. Néhány kivételnek tekinthető, példaadó munka — így **Knézy Judit**nak a Somogy megyei Csökölyről, **Kisbán Eszter** Kecelről, **Bereczki Ibolya** Szolnok megyéről, illetve **Schwalm Edit**nek a palóc térségről, **Bódi Erzsébet**nek Gömör népi táplálkozásának egészét összegző, 2006-ban megjelent munkája — utal a jelenre is.⁶

Nyisztor Tinka⁷ 2008-ban megvédett PhD disszertációjában saját szülőfaluja, a moldvai Pusztina táplálkozáskultúráját vizsgálja megfigyelései, gyűjtései, saját tudástanulmányai nyomán. Vele párhuzamosan **Zakariás Erzsébet** is a moldvai csángók

⁵ Csak néhány példát emelnék ki: VAJKAI Aurél: *Szentgál. Egy bakonyi falu néprajza*. Budapest 1959; MORVAY Judit, Sz.: Táplálkozás. In: Nagy Gyula (szerk.): *Orosháza néprajza*. Orosháza, 1965. 400-427.; SCHWALM Edit, Cs.: Az ünnepi és a hétköznapi táplálkozás változásai két hevesi faluban. In: *Egri Múzeum Évkönyve* 1974. XI-XII. 309-323. Visonta népi táplálkozásáról. In: Bakó Ferenc (szerk.): *Visonta. Fejezetek a falu történetéből*. Eger, 1975. 85-102. A palócok táplálkozása ünnepeken és hétköznapiokon. In: Bakó Ferenc (szerk.): *Palócok* III. Eger, 1989. 379-495.; KNÉZY Judit: *Csőköly népének gazdálkodása és táplálkozása (XVIII-XX. század)*, Kaposvár, 1977. *Hagyományok és változások a somogyi mezőgazdasági népesség táplálkozásában 1696-1960*. Kandidátusi értekezés; kézirat, Budapest, 1991.; PUSZTAINÉ MADAR Ilona: A békésiek táplálkozása. In: Dankó Imre (szerk.): *Békés város néprajza*. Békés, 1983. 463-504.; BERECKZI Ibolya, T.: Csépa népi táplálkozása. In: Barna Gábor (szerk.): *Csépa. Tanulmányok egy alföldi palóc kirajzás népéletéből*. Eger-Szolnok, 1982. 177-226. Adatok a népi táplálkozáshoz a Tápió mente néhány településén. In: Ikvai Nándor (szerk.): *Tápió mente néprajza*. Szentendre, 1985. 527-543. *Népi táplálkozás Szolnok megyében*, Debrecen 1986. *Népi táplálkozás a Közép-Tisza vidékén. (Jász-Nagykun-Szolnok megye)* Kandidátusi értekezés, Szolnok, 1993. kézirat; KISBÁN Eszter: Ételek, étkezés. In: Bárány János (szerk.): *Kecel története és néprajza*. Kecel, 1984. 769-791.; BÓDI Erzsébet: *Egy lengyel falu táplálkozása*. Debrecen, 1984.; PALÁDI-KOVÁCS Attila: *A Barkóság és népe*. Borsodi kismonográfiák 15. Miskolc, 1982.; UJVÁRY Zoltán: *Népi táplálkozás három gömöri völgyben*. Gömör néprajza XXIX. Debrecen, 1991.; VARGA Gyula: *A népi táplálkozás Hajdú-Bihar megyében a XX. század első felében*. Hajdú-Bihar Megyei Múzeumok Közleményei 52. 1993.; ROMSICS Imre: *Kisújszállás népi táplálkozásának rendje*. Kisújszállás, 1998.;

⁶ KISBÁN Eszter: Ételek, étkezés. In: Bárány János (szerk.): *Kecel története és néprajza*. Kecel, 1984. 769-791.; BERECKZI Ibolya, T.: *Népi táplálkozás Szolnok megyében*, Debrecen, 1986. Asszonyok és férfiak ételkészítési gyakorlata a XX. században az Alföldön. In: Ujváry Zoltán (szerk.): *Tanulmányok és közlemények*. Debrecen, 1995. 333-337. Változások a sertéshús feldolgozásában a 20. században. In: Romsics Imre- Kisbán Eszter (szerk.): *A táplálkozáskultúra változásai a 18-20. században*. Kalocsa, 1997. 105-116.; SCHWALM Edit, Cs.: A palócok táplálkozása ünnepeken és hétköznapiakon. In: Bakó Ferenc (szerk.): *Palócok* III. Eger, 1989. 379-495.; BÓDI Erzsébet: *Hagyományos táplálkozáskultúra Gömörben*. In: Ujváry Zoltán szerk.: *A gömöri magyarok néprajza* III., Debrecen, 2006. 33-268.

⁷ NYISZTOR Tinka: A leves étel szerepe és jellege egy moldvai falu táplálkozáskultúrájában. (Pusztina, 1920-1994), *Ethographia*, 1995. CVI. 435-448. Kései fordulat. Az étkezési kultúra újkori formáinak beépülése az 1960-as évektől egy moldvai faluban. In: Romsics Imre – Kisbán Eszter (szerk.): *A táplálkozáskultúra változásai a 18-20. században*. Kalocsa, 1997. 219-232. *Hétköznapiak és ünnepnapok. A moldvai magyarok táplálkozásának etnográfiaja*. Budapest, 2008. kézirat

táplálkozáskultúráját kutatja. **Nyisztor Tinka** hiánypótló jelenvizsgálati munkájában leírja három generáció bemutatásával a táplálkozásszerkezet mai alakulását: a téli kettős és a nyári hármas étkezési rendet, a még mindig uralkodó savanyú ízlésirányt.. A kutatás szempontjából nagyon fontos adatokkal szolgál a táplálkozásba beépülő újításokról és a hagyományörzésről; a terület elzártsága folytán a Kárpát-medence területén a XIX. század végére, XX. század elejére lezárult folyamatokat a kutató Pusztinán recens változásokként dokumentálhatja. Hangsúlyozottan a jelenre koncentrál, a XX. század második felében bekövetkezett gazdasági és társadalmi változásokat, az urbanizáció és a modernizáció hatásait keresi, amelyek kikezdték a falu hagyományos kultúráját. Gazdagon, élményszerűen leírja a hétköznapi étkezéseket, ételkészítést, és az emberélet fordulóinak az ünnepi étkezési alkalmait, kiemeli a változásokat egy-egy étel esetében, amelyek megjelenése bizonyos esetekben konkrét évszámmal is datálható. Saját kultúrájában kutató néprajzusként nem csak a felszínt, de a mélyben meghúzódó motivációkat, érzelmeket, az embert is láttatja esetleírásaiban.

Az 1995-ben megrendezett táplálkozási konferencia számos előadása a XX. század változásait követi nyomon. Ezek az írások a történeti néprajzi adatokat egészítik ki a szerzők saját megfigyeléseivel. Tanulmányában **Kisbán Eszter** az újkori magyar táplálkozáskultúra változásait emeli ki, egyúttal meghúzza azt a korszakhatárt is, amellyel mindezek lezárultak a közelmúltban. Ez a jelenkutatás szempontjából nagyon fontos megállapítás. A Kisbán Eszter által adott fogalmi apparátus lehetővé teszi, hogy a ma folyó kutatások kapcsolódjanak a korábbiakhoz, azokkal összevethető eredményeket produkáljanak. Alapossága, felkészültsége folytán kiemelkedik **Bereczki Ibolya** tanulmánya,⁸ amely a sertéshús feldolgozásának menetében bekövetkezett változásokat írja le. A vizsgálat a kartográfiai módszerrel nehezen megragadható tényekkel egészíti ki a korábbi munkákat: a feldolgozó személyében, a női-férfi munkamegosztásban bekövetkezett változásokat – ez utóbbit egy rövid cikkében tárgyalja,⁹ - is rögzíti. Saját megfigyelései nyomán dokumentálja a házi disznóvágás és a gazdasági helyzet kapcsolatát. Hangsúlyozza a tartósítás új formájának, a hűtőládának a jelentőségét. Véleménye szerint a hűtőládák gyors elterjedése a XX. században a legnagyobb horderejű átalakulás a falvak táplálkozásban.

⁸ BERECKZI Ibolya, T.: Változások a sertéshús feldolgozásában a 20. században. In: Romsics Imre- Kisbán Eszter (szerk.): *A táplálkozáskultúra változatai a 18-20. században*. Kalocsa, 1997. 105-116.;

⁹ BERECKZI Ibolya, T.: Asszonyok és férfiak ételkészítési gyakorlata a XX. században az Alföldön. In: Ujváry Zoltán (szerk.): *Tanulmányok és közlemények*. Debrecen, 1995. 333-337.

2006-ban, Miskolcon tartott tematikus konferencia előadásai¹⁰ közül néhány: **Kisbán Eszter** a köztudatban szimbólumként kezelt ételek történeti sorát tekinti át a Magyarország címereként számon tartott húsos káposztától a mai gasztro-fesztiválokig. **Knézy Judit** és **Sári Zsolt** előadása is az új ünnepeket, az ételek köré szerveződő falunapokat, fesztiválokat írja le, elemzi. A néprajz szempontjából mindketten nagyon fontos, dokumentálandó vizsgálati témának tartják ezeket az eseményeket. **Bódi Erzsébet** új megközelítésben írja le az etnikailag speciális ételeket: a népi konyhán betöltött szerepüket, illetve szakácskönyveken keresztül az ételek etnikumon kívüli jelentőségét tárja elénk.

Viga Gyula 2004-ben megjelent munkája¹¹ Borsod-Abaúj-Zemplén megye táplálkozását tekinti át röviden új szempontból, felhívva a figyelmet a térség sokszínűségére és átmeneti jellegére az Alföld és az Északi-középhegység között. A konyhai eszközkészlet bemutatásának alapját elsősorban a múzeumok által gyűjtött tárgyak jelentik. A könyv népcsoportonként és falvanként gyűjtött számos ételreceptet is tartalmaz, melyek ízelítőt adnak az egykori fogásokból.

Knézy Judit angolul, majd magyarul is megjelent cikkében¹² a városba beköltözött somogyi falusiak étkezési szokásait veti össze az elmúlt ötven évben. Vizsgálja a lakóhelyváltozás táplálkozásra gyakorolt mértékét, illetve az elköltözők közvetítő szerepét, az ízlésváltozást és a konyhatechnika fejlődését, az innovációk beépülését.

Kisbán Eszternek a Magyar Néprajz IV. Életmód kötetében megjelent munkája¹³ a napjainkban megjelent legteljesebb, legalaposabb összegzés, melyet jól válogatott bibliográfia tesz teljessé. Az újkori magyar táplálkozáskultúra egészét feltárja: az egyes ételosztályok, étkezések, az étrend, az asztali etikett, stb. történetét az 1500-as évektől az 1960-70-es, Kisbán Eszter által kijelölt korszakhatárig, a Kárpát-medence egész területére vonatkozóan, európai kitekintésekkel. És most készül a Magyar Néprajz I. kötetébe szánt történeti áttekintés, melyet érdeklődéssel várunk!

¹⁰ KISBÁN Eszter: Borsodi madárka, szatmári cinke. Jelképes „magyar”, regionális és kistáji ételek a régiségben és a jelenkorban. In: *Herman O. Múzeum Évkönyve* 2006. XLV. 631-635.; KNÉZY Judit: A faluturizmus, gasztronómiai rendezvények mai lehetőségei (Nagyalföldi és somogyi példák alapján) Uo. 668-678.; SÁRI Zsolt: A hagyományos konyha megjelenése a gasztronómiai fesztiváljainkon. Gasztronómiai fesztiválok a rendszerváltás utáni Magyarországon. Uo. 679-685. BÓDI Erzsébet: A magyarországi nemzetiségek konyhája a mai gasztronómiában Uo. 636-648.

¹¹ Viga Gyula: *Tájak, ízek, ételek Borsod-Abaúj-Zemplén megyében*. Miskolc, 2004.

¹² KNÉZY Judit: Városba költözött falusiak táplálkozási szokásainak változásai 1945-2002. In *Agria* 2006. XLII. 71-80.

¹³ KISBÁN Eszter: Táplálkozáskultúra. In: Balassa Iván (főszerk.): *Magyar Néprajz IV. Életmód*. Budapest, 1997. 417-582.

Juhász Katalin monográfiájában¹⁴ a paraszti polgárosulás elemeként a magyar népi tisztálkodás történetét rögzíti a 20. század első felére vonatkozóan. Leírja a tisztálkodás módját, eszközeit, alkalmait, a kapcsolódó rítusokat és szokásokat. Széles körű irodalom teszi teljessé a kötetet. Bemutatja a szájhigiéné és az életkészítéshez és az étkezésekhez kötődő kézmosás gyakorlatát is, melyekkel a táplálkozáskultúra területét is érinti. A *Meg is mosakodjál* címmel rendezett konferencián viszont a tisztálkodás témakörét magam a mosogatás cserépfalui gyakorlatának ismertetésével egészítettem ki.

A mai falu társadalomnéprajzi és szociológiai vizsgálatainak részét képezi annak táplálkozáskultúrája is, utalnék itt **Szuhay Péter, Dömötör Ákos, Losonczy Ágnes, Valuch Tibor** munkáira.¹⁵ A táplálkozás kutatásának hiányosságai folytán a fenti munkákban megjelenő leírások egy-egy helyi eredmény általánosításai. Saját kutatási területeik felől közelítve láttatják az étkezések, ételek, tárgyak, technológiák módosulásait. Ezekből a tanulmányokból ugyanakkor a táplálkozáskutató számára jól megragadhatóak azok a pontok, amelyek segítségével a saját eredményeit elhelyezheti az össztársadalmi folyamatok egészében. A michigani egyetem antropológusa, **Éva Veronika Huseby-Darvas** 1982-83-ban, Cserépfaluban végzett terepmunkája során vizsgálta hogyan változott a 20. század második felének politikai eseményeinek hatására a közösség és az identitás jelentése a falu, az egyének életében.¹⁶ Interjúk, élettörténetek segítségével mutatja be a cserépieket három generációt összehasonlítása során. Résztvevő megfigyelőként dokumentálta az ünnepek és a hétköznapi (gazdasági tevékenységek) néhány pillanatát, a kommunikáció egyes fordulatait is. A falu múltjának rövid leírása során érzékelte a társadalmi-kulturális zártság és társadalmi-gazdasági nyitottság kettősségét. Kiemelte a tradicionalizációra törekvés, a református vallás, a rokonság, műrokonság, szomszédság, a közösséghez tartozás jelentőségét, az endogámiát,

¹⁴ JUHÁSZ Katalin: *Meg is mosakodjál. Magyar népi tisztálkodás a 20. században*. Budapest, 2006.

¹⁵ KOVÁCS Emese: A családi háztartásszerkezet átalakulása In: Bodrogi Tibor (szerk.): *Varsány*. Budapest, 1978. 173-200.; SZUHAY Péter: A magyarországi parasztság életmódjának változása 1945-től napjainkig. In: *Herman Ottó Múzeum Évkönyve* 1994. XXXII. 345-371.; DÖMÖTÖR Ákos: Változásvizsgálatok a Hangony-völgyi bejárók anyagi Kultúrájában. In: *Herman Ottó Múzeum Évkönyve*. 1995-1996. XXXIII-XXXIV. 495-521.; LOSONCZY Ágnes: *Az életmód az időben, a tárgyakban és az értékekben*. Budapest, 1977.; VALUCH Tibor: *Magyarország társadalomtörténete a XX. század második felében*. Budapest, 2001. Változó idők – változó szokások. A tevékenységszerkezet, a jövedelem és a fogyasztás átalakulása a magyar falvakban a kollektivizálás időszakában. In: Ormos Mária (szerk.): *Magyar évszázadok. Tanulmányok Kosáry Domokos 90. születésnapjára*. Budapest, 2003. a 311-322. A történeti parasztság változásai az 1960-as években. *Századvég, Új folyam*, 2003. 27. szám, 1-29. „Községünkben nagy előrehaladást értünk el a szocializmus építése terén.” A történeti parasztság és az életmód változásai Magyarországon a hatvanas években. In: Rainer M. János (szerk.): *Múlt századi hétköznapiak. Tanulmányok a Kádár-rendszer kialakulásának időszakáról*. Budapest, 2003. 129-176.

¹⁶ HUSEBY-DARVAS Éva Veronika: Fogalmak és élettörténetek az identitás vizsgálatához. *Folklór és Etnográfia* 12., Debrecen, 1984.

Véleménye szerint mindez a Cserépfalu körül zajló gyors társadalmi, gazdasági változásokra adott válasz volt. Megállapításai a több mint húsz évvel ezelőtti állapotot tükrözik ugyan, s a vizsgálataink céljai különbözőek voltak, mégis érdekes információt jelentettek számomra.

Valuch Tibor, történész akadémiai doktori disszertációjában¹⁷ a mindennapi élet változásait tárja föl a szocialista korszakban. Vizsgálja a jövedelmi viszonyok, a fogyasztás átalakulását, a lakás, a lakótérhasználat, a lakberendezés, a táplálkozás, az étkezési szokások és az öltözködés módosulásait. Ezekkel az eszközökkel megragadhatók olyan társadalomszerkezeti változások is, melyeket például statisztikai módszerekkel csak felületesen válnának láthatóvá. Az 1960-as évek végét, az 1970-es évek elejét tárja Valuch a korszakban fordulópontnak, - ezt az időszakot Kisbán Eszter már korábban megjelölte a hazai táplálkozáskultúra történetében -, ekkortól dokumentálható a második gazdaság révén a jövedelmi viszonyok változása és a fogyasztás fokozatos felértékelődése, a presztizsfogyasztás megjelenése a magyar hétköznapiakban. Számon tartja és fölhasználja a néprajz eddigi eredményit – főként az életmód, a táplálkozás terén -, ugyanakkor rámutat a hiányosságokra is. Gondolatai egyúttal az interdiszciplináris együttműködés lehetőségét is magukban rejtik: a makroszintű áttekintést a néprajz mikrovizsgálatai tehetik még teljesebbé, Cserépfalut, mint példát kiemeli.

A rövid, teljesnek közel sem mondható irodalmi áttekintés végén megállapítható, hogy a magyar falu közelmúltjának és jelenének, a táplálkozáskultúra minden részletre kiterjedő, a néprajz klasszikus eszközeivel végzett vizsgálatára eddig még nem sokan vállalkoztak hazánkban, részeredmények születtek csupán. Még számos hasonló célkitűzésű vállalkozásra lesz szükség, hogy az eredményeket összegezve minél teljesebb képet alkothassunk a falvakban ma végbemenő változásokról. A táplálkozás témaköre kiválóan alkalmas arra, hogy ez a megrajzolandó kép ne statikus legyen, hanem tükrözze – a lehetőségekhez képest hűen -, hogy miként alakult az életmód, az étkezése, az étrend a megváltozott politikai, gazdasági közegben.

A mai falu táplálkozáskultúrájában számos olyan elem van, amelyet korábban nem tapasztalhattak, nem vizsgálhattak a kutatók. Az egyes generációk többnyire külön háztartásban élnek, a nők munkába állása miatt a gyerekek és az idősek ellátását nem tudják családi kereteken belül megoldani. Állami, szociális, közétkeztetési intézményhálózatot kellett kiépíteni, munkahelyi éttermeket létesíteni, amelyek a család heti étrendjét is átalakították. Ma már a háztartások élelmiszer-szükségletének egyre nagyobb mennyisége

¹⁷ VALUCH Tibor: *Magyar hétköznapiak. A mindennapi élet változásának néhány jellegzetessége Magyarországon a szocialista korszakban*. Akadémiai doktori disszertáció, Budapest, 2007. kézirat

származik vásárlásból. A nyersanyagokat és a készételeket is a boltból szerzik be. Megfigyelhető a pénz és az idő megítélésében bekövetkezett változás. Az étkezések egy részét „időpocsékolásnak” érzik: „*bekapunk valami kaját*”, másrészt az étkezés időtöltés, örömforrás is lett: „*nassolunk, rágcsgálunk*” *valami sós vagy édes csemegét*”. Számos újdonság jelent meg a háztartásokban, az étkezésekben is, csak hogy néhány példát említsünk: sok háztartási gépet vásároltak, melyek megkönnyítik a házi munkát, illetve a tartósítást forradalmasították; új nyersanyagokat kezdenek használni, főként zöldségfélét; sokféle forrásból új recepteket tanulnak. Ugyanakkor egyes technikákat, technológiákat, ételeket teljesen elhagytak, vagy már csak az idősek ismerik ezeket. Hogyan viszonyulnak az egyes generációk, családok, egyének a változásokhoz? Mi változik, és mi az, ami viszonylag állandó? Hol jelennek meg először az újdonságok és hogyan fogadják őket? Hogyan épülnek be a háztartásba, az étkezésbe az újítások? Miért változtatnak? Miért hagynak el olyan elemeket, amelyek régóta a táplálkozáskultúra részét képezték? Hogyan ítélik meg mindezt? Ezek azok a legfontosabb kérdések, melyekre kutatásom során a választ kerestem. Könyvemben egy falu általam vizsgált csoportja táplálkozáskultúrájának egészét bemutatva összegzem eddigi eredményeimet.

Kutatásaim helyszínéül a Borsod-Abaúj-Zemplén megyei Cserépfalut választottam személyes okokból: 1989 óta rendszeresen ellátogatok a faluba, 1996-ban ide mentem férjhez. Ez alatt a hosszú idő alatt megismerkedtem a falu lakosaival, és nagyon sok személyes tapasztalatot szerezhettem. Elsődleges célom, hogy a téma keretein belül bemutassam a mai Cserépfalut adatközlőim szavai segítségével. Feltételeztem, hogy az étrendben, az étkezési szokásokban tükröződhetnek a gazdasági, társadalmi változások, de az egyes emberek életciklusainak eseményei is. Az általam kijelölt korszak, 1945-től napjainkig, 2000-ig terjedő időszak határai nem néprajzi értelemben vett fordulópontokhoz kötődnek. Ugyanakkor elég tág időszáv ahhoz, hogy a szakirodalom alapján a táplálkozáskultúra történetében kirajzolódó az 1960-70-es évek közé eső, az újkori folyamatokat lezáró korszakhatárt egy konkrét falu, Cserépfalu táplálkozásának módosulásait rögzítve vizsgálhassuk.

A kitűzött korszakhatároknak megfelelően három, általam kijelölt generációból választottam ki adatközlőimet. Az adatközlők kiválasztásában fontos szempont volt a rokonság, egy-egy családon belül, ha mód volt rá, akkor mindhárom generációt vizsgáltam. Interjúk során olyan kérdésekre is kitértem, melyek a táplálkozás tágabban értelmezett témaköréhez kapcsolódnak, az urbanizáció, a modernizáció hatását mutatják, például a szájhygiénia, a mosogatás, illetve a hulladékok kezelése. Az egyes háztartások felméréséhez

tárgyleltárakat készítettem a táplálkozáshoz kapcsolódó eszközökről, az egyes generációk közötti hasonlóságokat és különbségeket kerestem főként recens adatok alapján.

A leírásokkal megpróbáltam értelmezni az egyes jelenségeket. A változások kiemelésével, az egyes korszakok, generációk táplálkozását összevetve igyekeztem megragadni azokat a mozgásfolyamatokat, amelyek során a mai étkezési szokások kialakultak. Egy család táplálkozását az adott makro- és mikrogazdasági, -társadalmi környezet által meghatározott kereten belül az egyén, a háziasszony főzni tudása, tehetsége, gyakorlottsága, a család szokásai, ízlése teszi egyedivé. Módosulhat bizonyos kereteken belül egy-egy eljárás, a felhasznált alapanyag, az étrendbeli sorrend, az étkezés menete.

Terepmunkám alapján a táplálkozásról kialakult kép még egy ilyen kis közösségen belül is nagyon sokszínű, a legtöbb feldolgozott témakörnél különféle álláspontokat, gyakorlatokat is dokumentáltam. Ezt hangsúlyozandó nagyon sok szó szerinti idézetet is közlök az interjúkból. Az idézetek segítségével szeretném láttatni az embert, aki a szokásokat megéli, a cselekményeket végrehajtja, aki az ételt megfőzi és elfogyasztja. Erre a fontos „tényezőre” a táplálkozásvizsgálatok eddig viszonylag kevés figyelmet fordítottak.

Megállapításaimat a mintavétel korlátozott száma miatt az általam vizsgált csoportra tartom elsősorban érvényesnek, az általánosításhoz még további, célzott kutatásokra lesz szükség mind Cserépfaluban, mind a környező településeken.

Szerző:

Dr. Báti Anikó PhD, etnográfus

Munkahely:

ELTE Apáczai Cs. J. Gyakorlógimnázium, Budapest

Elérhetőségek:

batianiko@freemail.hu tel: 061-283-27-88, 06-30-506-57-03